



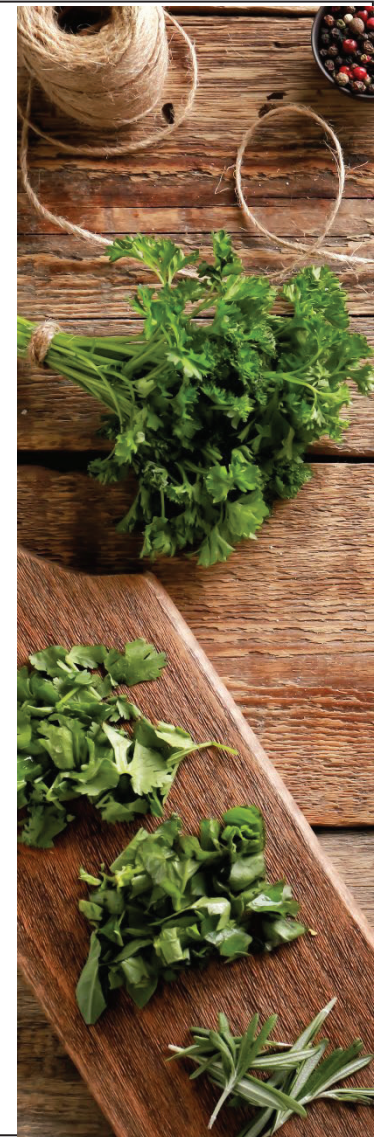
Kaffee & Co

auch koffeinfrei erhältlich

Kaffee ¹⁰	3,40 €
Cappuccino ^{10,6}	3,60 €
Milchkaffee ^{10,6}	3,60 €
Latte Macchiato ^{10,6}	3,90 €
Espresso/ Espresso Macchiato ^{10,6}	2,80 € / 3,10 €
Dopp. Espresso/Dopp. Espresso Macchiato ^{10,6}	3,90 € / 4,30 €
Schoko Cappuccino ^{10,6}	3,70 €
Vanille Cappuccino ^{10,6}	3,70 €
heiße Schokolade ^{6,9}	3,70 €
heiße Schokolade mit Sahne ^{6,9}	3,80 €
Glas Milch ⁶ kalt	2,80 €
Kleine Tasse warme Milch ⁶	2,70 €
Aufpreis für Hafermilch ^A	0,80 €

Kaffeespezialitäten & Kuchen

Latte Macchiato mit Sirup ^{1,4,9,10,} Mandel, Vanille	4,30 €
Affogato ^{9,10,6} 1 Kugel Vanilleeis mit Espresso	4,10 €
Eiskaffee ^{10,6} saisonal bis 16:30 Uhr erhältlich	5,60 €
Eisschokolade ^{6,9} saisonal bis 16:30 Uhr erhältlich	5,60 €
Kuchen	3,90 €
Torten	4,50 €
Portion Sahne ⁶	0,80 €





Tee

Tasse Tee / Kännchen Tee

3,50 € / 4,90 €

Bleib stark

Tulsi-Basilikum, Königskerzen- Ringel- Kornblumenblüten, Monarden, Salbei, Spitzwegerich, Süßdolde

Atme durch

Krause Minze, Apfelminze, Pfefferminze, Anisysop, Ringelblumen- Malven- Sonnenblumenblüten

Spür die Sonne

Drachenkopf, Orangenminze, Zitronenbasilikum, Königskerzenblüten, Erdbeer- Himbeerblätter

Lebe wild

Himbeerblätter, Dost, Schafgarbe, Zitronenthymian, Bärwurz, Frauenmantel, Holunderblüten

Minze

Kamille Strandmeuterei Bio Kamillenblütenmischung

Grüntee Yanzhou Bio Grüntee

Schwarztee Aman Bio Darjeeling

Früchtetee Annemarie Bio Früchtetee

Rooibos Bongani Bio Rooibos Vanille

Frühstück

9:00 – 11.30 Uhr, samstags 9:00 bis 13:00

bei jedem Frühstück ist ein Heißgetränk nach Wahl dabei



- | | |
|--|---------|
| Kleiner Start in den Tag ^{A,C,G,9,H,2} | 9,50 € |
| Croissant, Butter, dazu wahlweise Marmelade, Honig oder Nussnougat | |
| Lachs küsst Meerrettich ^{A,C,D,G,K} | 12,50 € |
| Brötchen belegt mit Frischkäse, Rucola, Räucherlachs & Meerrettichcreme | |
| Das Gelbe vom Ei mit Allem auch vegetarisch ^{A,C,G} | 15,60 € |
| Rührei mit Speck, saisonalem Gemüse, herzhafter Brotaufstrich, 2 Brötchen | |
| Was Süßes am Morgen ^{9,A,C,G} | 16,50 € |
| Dreierlei fluffige Pancakes mit Agavendicksaft & saisonalem Obst | |
| Unser Muntermacher vegan ^{9,A,E,H,K} | 14,90 € |
| Porridge mit veganem Joghurt, hausgemachtem Müsli und saisonalem Obst & Nüssen | |
| Gärtnerfrühstück auch vegetarisch ^{A,C,G,H,K} | 18,60 € |
| Wurst & Käseauswahl, herzhafter Brotaufstrich, hausgemachte Marmelade, Butter, Gemüse garnitur, 2 Brötchen | |





Gute Laune Frühstück **vegan**^{A,H,E,I}



15,50 €

Roggenmisch-Brötchen mit frischer Avocado-Creme, Tomaten & Rucola
wahlweise mit Spiegelei oder Rührei

17,40 €

Wir verwenden frische Eier vom Bauernhof Adam aus Neuried

Extras zum Frühstück

Käse- oder Wurstplatte ^{1,3,4,9,6,H}		6,70 €
Butter ^G , hausgemachter Brotaufstrich ^G	je	1,80 €
hausgemachte Marmelade ⁹ , Honig, Nuss-Nougatcreme ^{2,3,9}	je	2,30 €
Joghurt mit saisonalem Obst ^G		5,70 €
ein gekochtes Ei ^C /Spiegelei ^C		1,80 €
Portion Rührei ^{C,G}		5,40 €
ein Croissant ^{9A,G}		3,00 €
ein Brötchen ^A		1,20 €
ein glutenfreies Brötchen		1,50 €
Lachs mit Meerrettich		6,20 €
Glas Sekt ¹²	0,1l	3,50 €
Piccolo Silberstern/Rosé ¹² /alkoholfrei	0,2l	7,90 €



Schlemmerfrühstück für Zwei

2 Gläser Sekt oder Orangensaft

2 Heißgetränke nach Wahl

Duett von Wurst und Käse

Rührei

frische Guacamole

Lachs

Butter

4 Brötchen gemischt

Süße Mini-Teilchen

Naturjoghurt mit frischem Obst

54,90 €



Herzensfrühstück für Zwei

2 Gläser Sekt oder Orangensaft

2 Heißgetränke nach Wahl

Trio von Käse, Forellenfilet und Lachs

Rührei

frische Guacamole

pikanter Hummus

Butter

Marmelade

Meerrettich Dip

4 Brötchen gemischt

54,90 €

Mittagessen & Co

von 12 bis 14 Uhr (Mo - Fr):

sommerlicher Salat^{C,D,E,F,G,H,M,E} 11,50 €

Leckeres warmes Gericht^{A,G,H,M,C,E} 11,50 €

Quiche mit Salat^{2,4,A,C,G,H,I,M} 9,20 €

Kleiner Blatt-Salat^{H,M,I,G,2,4} 5,50 €

Ganztägig so lange der Vorrat reicht:

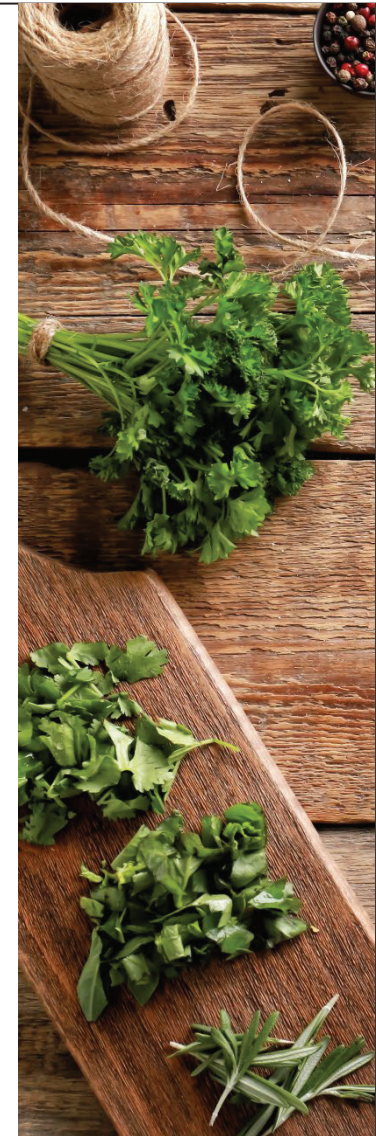
Quiche mit Dip^{A,C,G,K,M,I} 6,80 €

Brezel^A 1,90 €

Brezel mit Dip / Butter^{A,G,H,K} 3,20 €

Belegtes Brötchen wahlweise mit ^{4,A,C,H,K} 3,90 €

Schinken, Käse, Salami oder Lyoner



Mittagessen & Co

von 12 bis 14 Uhr (Mo - Fr):

hausgemachte Suppe^{C,D,E,F,G,H,M,E} 11,50 €

leckeres warmes Gericht^{A,G,H,M,C,E} 11,50 €

Quiche mit Salat^{2,4,A,C,G,H,I,M} 9,20 €

kleiner Blattsalat^{H,M,I,G,2,4} 5,50 €

Ganztägig so lange der Vorrat reicht:

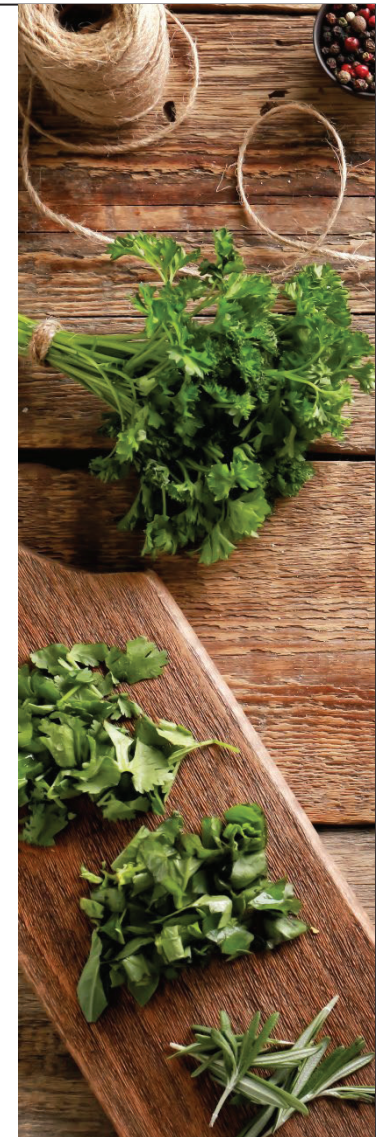
Quiche mit Dip^{A,C,G,K,M,I} 6,80 €

Brezel^A 1,90 €

Brezel mit Dip / Butter^{A,G,H,K} 3,20 €

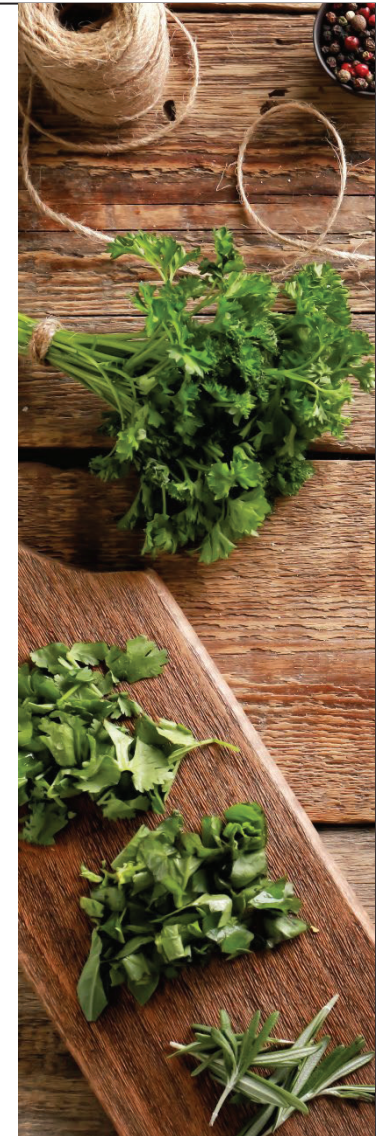
Belegtes Brötchen wahlweise mit ^{4,A,C,H,K} 3,90 €

Schinken, Käse, Salami oder Lyoner



Erfrischungsgetränke & Säfte

Wasser Classic, medium, still von Schwarzwaldsprudel	0,25l	2,70 €
Wasser Classic, medium, still von Schwarzwaldsprudel	0,50l	3,90 €
Cola Schwarzwaldsprudel ^{1,3,9,10}	0,33l	3,40 €
Cola Zero Schwarzwaldsprudel ^{1,3,9,10}	0,33l	3,40 €
Kola mit Orange „Mischmasch“ von Fritz ^{1,3,9}	0,33l	3,40 €
Mango-Maracuja-Orangen Limo Schwarzwaldsprudel ^{1,3,9}	0,33l	3,40 €
Himbeer-Minze Limo Schwarzwaldsprudel ^{1,3,9}	0,33l	3,40 €
Limette-Ingwer Limo Schwarzwaldsprudel ^{1,3,9}	0,25l	3,40 €
Johannisbeerschorle Schwarzwaldsprudel ⁹	0,33l	3,80 €
Apfelschorle Schwarzwaldsprudel ⁹	0,50l	3,80 €
Orangensaft	0,33l	3,20 €
Bitter Lemon von Schwarzwaldsprudel ^{1,3,9}	0,25l	2,80 €





Bier von Alpirsbacher

Pils ^A	0,33l	3,20 €
Pils alkoholfrei ^A	0,33l	3,20 €
Hefeweizen ^A	0,50l	4,20 €
Hefeweizen alkoholfrei ^A	0,50l	4,20 €
Natur Radler ^{9,A}	0,33l	3,20 €
Radler alkoholfrei ^{9,A}	0,33l	3,20 €

Alle Biere werden in Flaschen angeboten.



Unsere Öffnungszeiten:

Montag - Freitag

9.00 Uhr bis 17.00 Uhr

Samstag

8.30 Uhr bis 14.00 Uhr

Sonn- & Feiertage

geschlossen

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an das Personal.

Wein & Sekt



Oberkircher
Winzer

Grauburgunder	0,1l / 0,25l	3,00€ / 5,20€
Riesling trocken	0,1l / 0,25l	3,20€ / 5,50€
Pinot Noir trocken	0,1l / 0,25l	3,20€ / 5,50€
Sekt Silberstern	0,1l	3,50€
Flasche Silberstern	0,75l	23,50€
Piccolo Rosé	0,2l	7,90€
Piccolo Silberstern	0,2l	7,90€
Aperol Spritz ¹	0,2l	6,50€
Schorle Sauer rot/weiß	0,2l	3,60€

Alle Weine und Sekte enthalten Sulfite.



Allergene

A= glutenhaltiges Getreide (Weizen¹, Roggen², Gerste³, Hafer⁴, Dinkel⁵, Kamut⁶, Hybridstämme⁷)

B= Krebstiere und Erzeugnisse

C= Eier und Erzeugnisse

D= Fisch und Erzeugnisse

E= Erdnüsse und Erzeugnisse

F= Soja und Erzeugnisse

G= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)

H= Schalenfrüchte (Mandel¹, Haselnuss², Walnuss³, Cashew⁴, Pecannuss⁵, Paranuss⁶, Pistazie⁷)

Macadamianuss⁸, Queenslandnuss⁹)

I= Sellerie und Erzeugnisse

J= Senf und Erzeugnisse

K= Sesamsamen und Erzeugnisse

L= Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l

M= Lupinen und Erzeugnisse

N= Weichtiere und Erzeugnisse

Bitte beachten Sie: Viele Produkte werden in unserem Haus von Hand hergestellt. Deshalb können trotz gründlicher Reinigung und separater Lagerung, Spuren oben genannter Allergene in unseren Lebensmittel enthalten sein. Auch wenn sie nicht zur Zutatenliste gehören.

<https://www.zusatzstoffe-online.de/zusatzstoffe/>

Zusatzstoffe

1= mit Farbstoff

2= mit Konservierungsstoff

3= mit Antioxidationsmittel

4= mit Geschmacksverstärker

5= geschwefelt

6= geschwärzt

7= gewachst

8= mit Phosphat

9= mit Süßungsmittel

10= koffeinhaltig

11= chininhaltig

12 = enthält Sulfide

